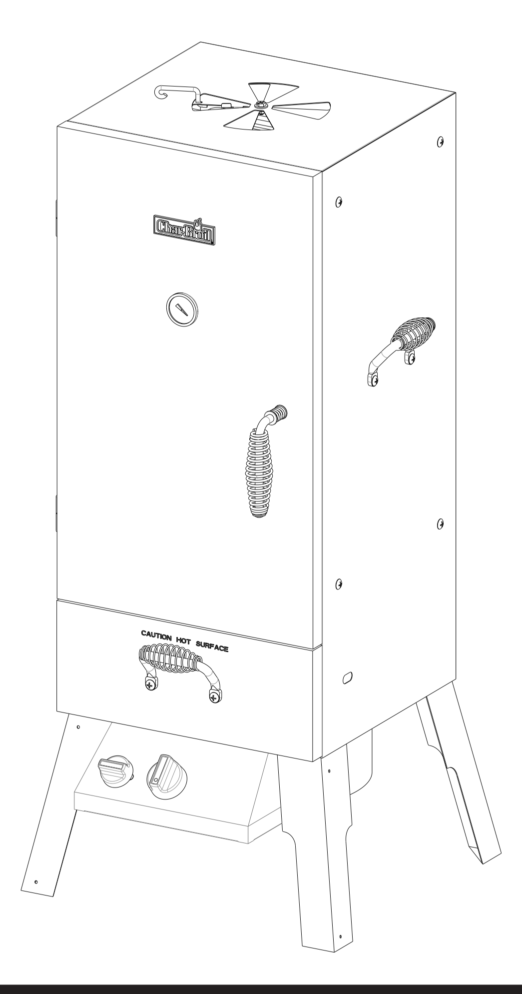




Ahumador Vertical de Gas 580

Manual del producto Modelo 13201597

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de garantía.

Número de modelo ________________________

Número de serie ________________________
El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Fecha de compra ________________________

ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES



Antes de empezar a armar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.



El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.



Ciertas partes pueden tener bordes afilados. Si es necesario, use guantes protectores.



¡ESTA UNIDAD ES PESADA!
NO la arme sin un ayudante.

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al 1-800-241-7548.
Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, **inscriba su ahumador en línea, en www.grillregistration.com**

42804857 • 07-17-12

Medidas de seguridad para la instalación

- Use la freidora de pavo sin aceite, como la compró, únicamente con gas propano y con la unidad de regulador/válvula suministrada.
- La instalación de la freidora de pavo sin aceite se debe realizar de conformidad con los códigos locales o, en su defecto, ya sea con la norma ANSI Z223.1/NFPA 54 del *Código nacional sobre gases combustibles* (o *National Fuel Gas Code*), la norma CSA B149.1 del *Código para las instalaciones de gas natural y gas propano* (o *Natural Gas and Propane Installation Code*), la norma B149.2 del *Código para el almacenamiento y la manipulación de gas propano* (o *Propane Storage and Handling Code*), la norma CSA C22.1 del *Código canadiense sobre electricidad* (o *Canadian Electrical Code*).
- No se debe usar la freidora de pavo sin aceite en vehículos de recreo ni en embarcaciones.
- Esta freidora de pavo sin aceite únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos y en Canadá. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

 **PELIGRO** 

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** 

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.





ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

 **PELIGRO** 

Si siente olor a gas:

1. **Cierre el paso de gas al aparato.**
2. **Apague toda llama al descubierto.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si persiste el olor, aléjese de la freidora y llame inmediatamente al proveedor local de gas o a los bomberos.**

El no cumplir con todas estas instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

 **PELIGRO** 

1. **Nunca deje desatendida esta freidora cuando la esté usando.**
2. **Nunca la use a una distancia menor que 10 pies (3 m) de cualquier estructura, material combustible u otro tanque de gas.**
3. **Nunca la use a una distancia menor que 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable.**
4. **En caso de ocurrir un incendio, aléjese del aparato y llame de inmediato a los bomberos.**

El no cumplir con estas instrucciones puede crear el riesgo de incendio, de explosión o de quemaduras que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

TABLE OF CONTENTS

 **ADVERTENCIA** 

No intente reparar ni modificar la unidad de la manguera/la válvula/el regulador debido a un "supuesto" defecto. Toda modificación a esta unidad anulará la garantía y creará el riesgo de una fuga de gas y de incendio. Use únicamente repuestos autorizados, suministrados por el fabricante.

 **ADVERTENCIA** 

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

 **ADVERTENCIA** 

PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. **En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión que se producen al usar este producto contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.**
2. **Este producto contiene sustancias químicas como el plomo y sus compuestos, que en el estado de California se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.**

Lávese las manos después de manipular este producto.

 **ADVERTENCIA** 

- **No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.**
- **No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.**
- **Si el asador no se ha limpiado regularmente, podría ocurrir fuego causado por la grasa que podría dañar el producto. Preste mucha atención mientras precalienta o quema los residuos de comida para asegurar que no se cause fuego debido a la grasa. Siga las instrucciones de Limpieza general del asador y de Limpieza del conjunto del quemador para prevenir fuego causado por grasas.**
- **La mejor forma de prevenir fuegos causados por grasas es la limpieza regular del asador.**

USO Y MANTENIMIENTO

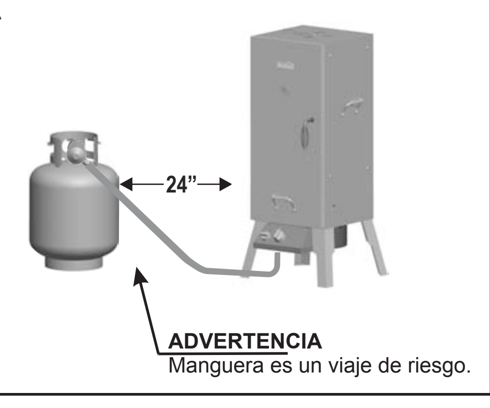


PELIGRO



- **NUNCA guarde los cilindros de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.**
- **Nunca cargue el tanque a más del 80% de su capacidad.**
- **Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.**
- **Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del cilindro y del aparato, y llame a los bomberos.**
- **Mantenga en todo momento el tanque de gas propano a una distancia mínima de 24" (pulgadas) de la freidora.**

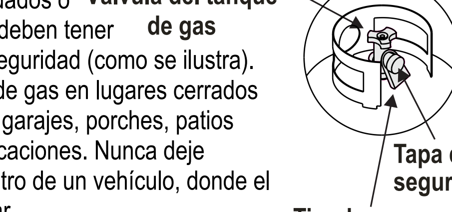
ADVERTENCIA
NO coloque el cilindro Dentro de 24 "del aparato



ADVERTENCIA
Manguera es un viaje de riesgo.

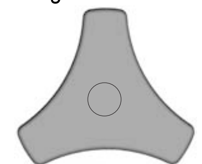
Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

- CIERRE la perilla de control y la válvula del tanque de gas. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula. **Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**
- Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados y otras edificaciones. Nunca deje un tanque de gas dentro de un vehículo, donde el sol lo pueda recalentar.
- No guarde el tanque de gas en lugares donde jueguen los niños.




Tanque de gas propano

- **El tanque de gas que use con su freidora debe cumplir los siguientes requisitos:**
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12" (30.5 cm) (diámetro) x 18" (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).
- Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), para tanques de gas propano, o la *Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-339, para tanques, esferas y tubos para el transporte de mercaderías peligrosas*; y la comisión, según corresponda. El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
  - Una salida de tipo 1, compatible con regulador o la freidora de pavo sin aceite.
  - Una válvula de paso de seguridad.
  - Un dispositivo de seguridad volumétrica certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica

- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger su válvula. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.
- Un LP cilindro con una capacidad superior a 2,2 libras (1,00 kg) debe incluir un collar para proteger la válvula del cilindro.
- Coloque la tapa sobre el polvo de cilindro válvula de salida cada vez que el cilindro no está en uso. Sólo instalar el tipo de polvo en la tapa de cilindro válvula de salida que se suministra con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones puede dar lugar a fugas de propano.

El gas propano (GLP)

- Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. **Por su propia seguridad,** al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida) de modo que se pueda oler.
- El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Carga de los tanques de gas propano

- Recurra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.
- El vendedor de gas **debe purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.
- El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas a más del 80% de su volumen. El volumen de propano en el tanque puede variar con la temperatura.
- Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y solicite ayuda del vendedor de gas propano.
- No deje escapar gas propano líquido a la atmósfera. Ésta es una práctica peligrosa.
- Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos, para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

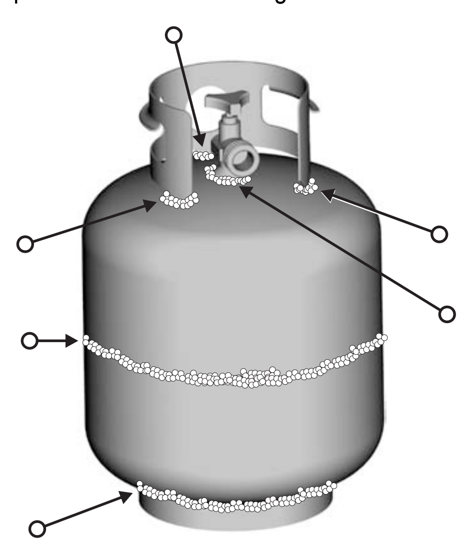
Cambio del tanque de gas

- Muchos comerciantes minoristas que venden freidoras de pavo sin aceite, le ofrecen la opción de cambiar su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus tanques. **Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de *Tanques de gas* de este manual.**
- Siempre mantenga los tanques de gas, nuevos y de repuesto, en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.
- **Verifique que los tanques de gas, nuevos o de recambio, no tengan fugas ANTES de conectarlos a la parrilla.**

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

Por su propia seguridad

- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
- No fume durante la prueba para detectar fugas.
- No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
- La prueba para detectar fugas de la freidora se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga la freidora alejada de las llamas al descubierto o de las chispas.
- Use una brocha de pintura limpia y una solución de agua y jabón suave, a partes iguales. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.
- **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.

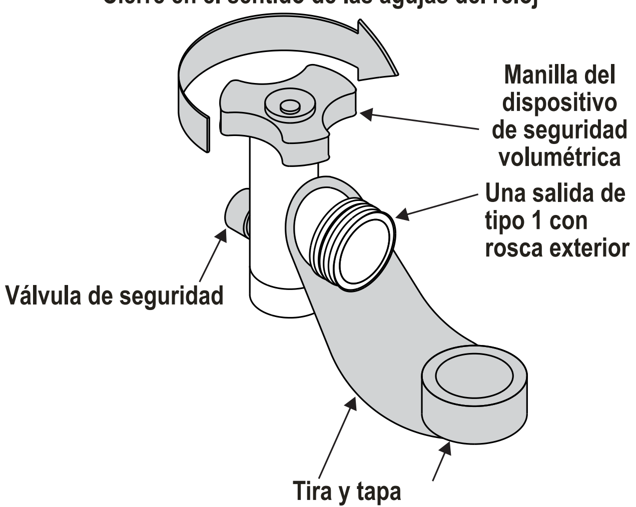


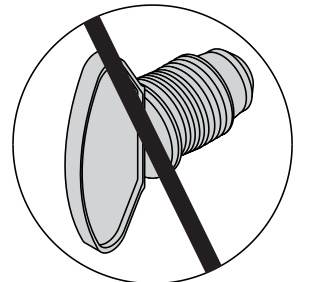


Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

Cómo conectar el regulador al tanque de gas propano

1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la freidora. (Lea la sección de armado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO.
3. Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que **se detenga por completo**.
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula.

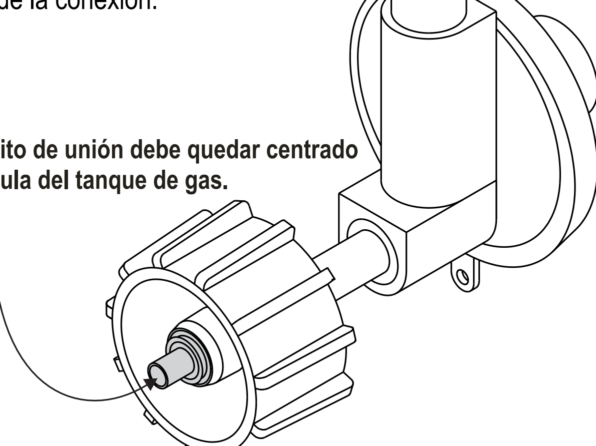


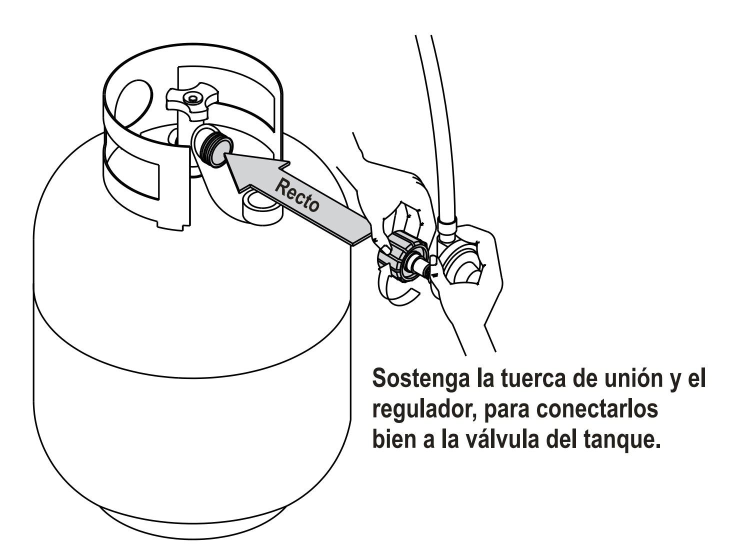


No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con rosca en el exterior). Anulará la característica de seguridad de la válvula.

5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.







Sostenga la tuerca de unión y el regulador, para conectarlos bien a la válvula del tanque.

6. Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela únicamente a mano, no use herramientas.**

NOTA:

Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!**

 **PELIGRO** 

- No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.

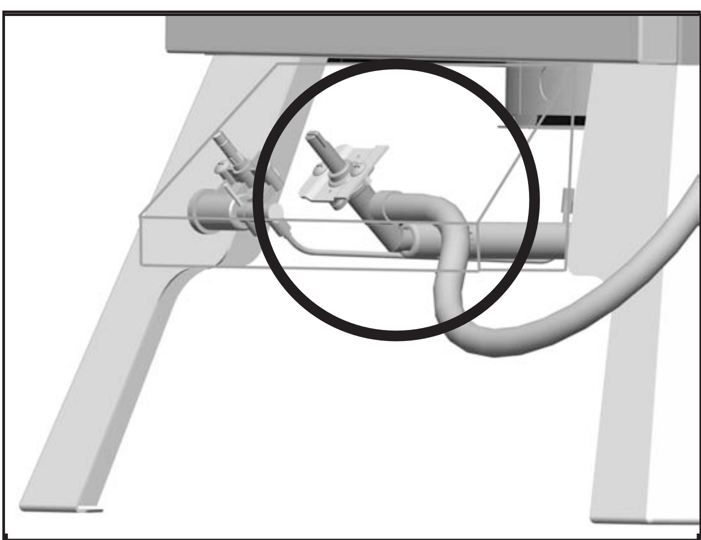
 **ADVERTENCIA** 

- Este freidora no ha sido diseñada para ser instalada en embarcaciones.
- Esta freidora no ha sido diseñada para ser instalada en vehículos de recreo.
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.
- No use la freidora sin antes haber verificado que no tenga fugas.
- En caso de detectar una fuga en cualquier momento, DETÉNGASE y llame a los bomberos.
- Si no puede detener una fuga de gas, ¡cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos!

Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

1. **Gire la perilla de control a la posición de APAGADO (OFF).**
2. Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas..
3. Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un *sonido de ráfaga*, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar**.
4. Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue.



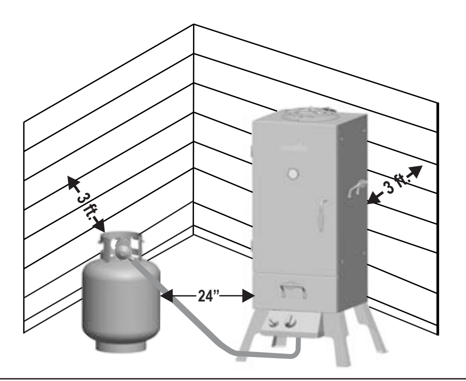


5. **Si** aparecen burbujas que **aumentan de tamaño**, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas al 1-800-241-7548.
6. Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.



Para usar su freidora de pavo sin aceite en forma segura y para evitar lesiones graves:

- El consumo de alcohol y de medicamentos, de venta con o sin receta, pueden afectar la capacidad del consumidor para armar y para usar correctamente esta freidora.
- Para cocinar, la freidora debe estar colocada sobre una superficie de material incombustible, nivelada y estable, en un área donde no haya materiales combustibles. Una superficie de asfalto (revestimiento bituminoso) no sería aceptable para este efecto.
- No deje la freidora desatendida. Mantenga a los niños y a las mascotas alejados en todo momento de la freidora.
- No coloque sobre la freidora recipientes para cocinar vacíos mientras esté funcionando. Tenga cuidado cuando coloque cualquier cosa dentro de los recipientes para cocinar mientras la freidora esté funcionando.
- No mueva la freidora cuando esté en uso. Deje que el recipiente para cocinar se enfríe hasta alcanzar una temperatura de 115° F (45° C) antes de moverlo o guardarlo. Esta freidora no ha sido diseñada ni debe ser usada como un calefactor.
- Esta freidora está caliente durante y después usarla. Use guantes de cocina mientras cocine, o guantes y utensilios de mango largo para parrilla, para protegerse de las superficies calientes y contra las salpicaduras de los líquidos de cocinar.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.
- Mantenga el área donde se encuentra la freidora limpia y sin materiales combustibles, gasolina y otros gases y líquidos inflamables.
- Mantenga la manguera de suministro de gas alejada de las superficies calientes.
- Únicamente use a freidora en lugares bien ventilados. NUNCA la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- **Use su freidora al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie.** Deje un espacio de 10 pies entre el aparato y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tal como las llamas piloto de calentadores de agua, aparatos eléctricos conectados, etc.



- **Para personas que viven en apartamentos:**
- Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de aparatos a gas propano en su edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.
- **NUNCA trate de encender el quemador *con ningún tipo de tapa cerrada*. Las acumulaciones de gas no encendido en los aparatos cerrados son peligrosas.**
- **Nunca use el aparato si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de armado.**
- **Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.**

Consejos de seguridad

- Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- Cuando no use el aparato, cierre la perilla de control y la válvula del tanque de gas.
- La bandeja para la grasa **debe** estar colocada en la parrilla, y se debe vaciar cada vez después de usar la parrilla. No retire la bandeja para la grasa hasta que la freidora se haya enfriado por completo.
- Si observa que de la freidora caen gotas de grasa u otras sustancias calientes sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- No guarde objetos ni materiales debajo de la freidora que puedan bloquear la circulación del aire de la combustión a la parte inferior del tablero de control o de la caja de la cámara de combustión.
- El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- Si tiene un problema con la freidora, lea la sección de *Resolución de problemas*.
- Si el regulador se empaña, apague inmediatamente la freidora y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

Cómo usar el encendedor

- **No se incline sobre el aparato cuando lo esté encendiendo.**

1. Abra el gas desde el tanque.
2. Abra la puerta de la cámara de ahumar.
3. Oprima y gire la perilla a la graduación ALTA (HIGH). HIGH
4. Gire rápidamente la perilla GIRATORIA DEL ENCENDEDOR.
5. Verifique que quemador esté encendido viendo a través del orificio o abriendo el cajón del ahumador.
6. Si no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición de APAGADO, espere 5 minutos, y repita el procedimiento de encendido.

Si el encendedor aún no funciona, siga las instrucciones del encendido con fósforos.



Cuando no la use, gire la perilla de control a la posición de apagado (OFF) y desconecte el tanque.



ADVERTENCIA

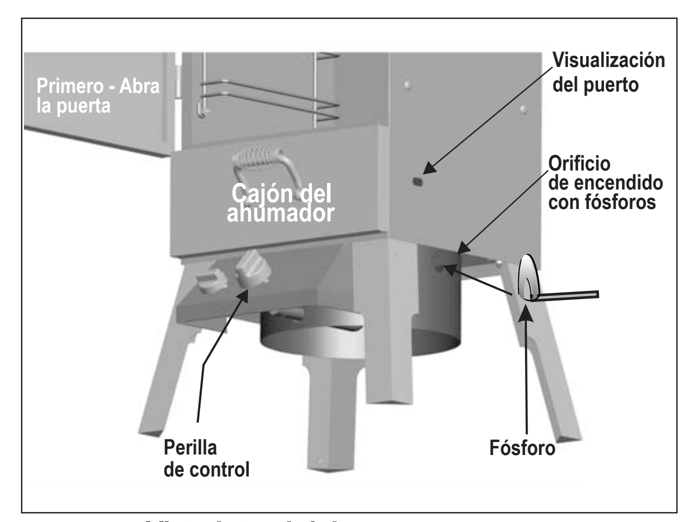


Si NO se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control a la posición de apagado (OFF), espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforos

No se incline sobre el aparato cuando lo esté encendiendo.

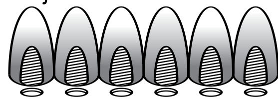
1. Abra el gas desde el tanque.
2. Abra la puerta de la cámara de ahumar.
3. Coloque un fósforo encendido en el orificio para el encendido con fósforos, como se ilustra abajo. Recuerde que debe colocar el fósforo encendido dentro del orificio y cerca del quemador.
4. Presione y gire la perilla de control a la graduación ALTA (HIGH). HIGH Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
5. Verifique que quemador esté encendido viendo a través del orificio o abriendo el cajón del ahumador.



Vista lateral del aparato

Control de la llama del quemador

- Para encender el quemador, gire la perilla de la graduación **ALTA (HIGH)** a **BAJA (LOW)**. Por el orificio de encendido con fósforos, ubicado en la parte de abajo del aparato, puede ver que el tamaño de la llama disminuye cuando gira la perilla de**ALTA** a **BAJA**. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la Caída repentina de las llamas o llamas bajas en la sección de *Resolución de problemas*.



Cómo apagar el aparato

- Gire la perilla de control a la posición de APAGADO (OFF). Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.

Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Gire la perilla del encendedor. Deberá oír un chasquido cada vez en el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la sección de *Resolución de problemas*.

Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar la válvula**. La perilla se traba en la posición de **APAGADO**. Para revisar la válvula, primero presione la perilla y luego suéltela; ésta debe regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar el aparato. Gire la perilla a la graduación **ALTA** y luego regrésela a la posición de **APAGADO**. La válvula debe girar suavemente.

Control de la manguera

- Cada vez, antes de usar el aparato, verifique que la manguera no tenga cortes, no esté desgastada, ni esté retorcida. Cambie la manguera dañada antes de usar el aparato. **Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.**

Manguera normal

Manguera retorcida

Limpieza general

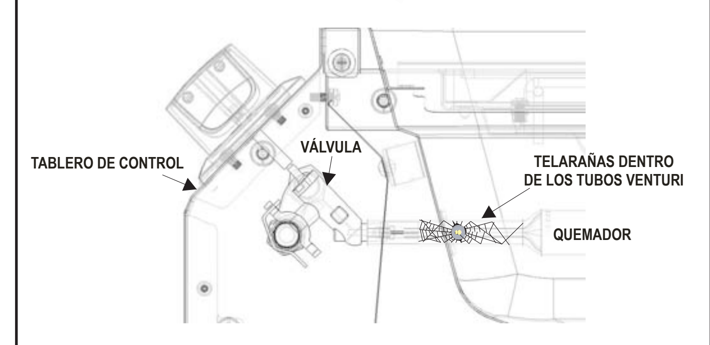
- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interior del aparato no viene pintada de fábrica **(y nunca se debe pintar).** Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interior de la tapa y el fondo del aparato. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique productos de limpieza cáusticos para parrillas / hornos a las superficies pintadas.**
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño. No use citrisol, limpiadores abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza para parrillas concentrados para limpiar las piezas de plástico, las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente suave o con un producto de limpieza no abrasivo, y agua jabonosa tibia. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **Superficies de acero inoxidable:** Para conservar su aspecto Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección del pulido del acabado.
- **Superficies de cocción: Si usa un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para** cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.



¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!



Si usted nota que le es más difícil encender la parrilla o que la llama es más débil de lo normal, examine y limpie el tubo Venturi.



En algunas zonas del país, las arañas y los insectos pequeños han producido “fogonazos”. Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubos Venturi de las parrillas, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubos Venturi, ubicados en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama "fogonazo", y puede dañar su parrilla e, incluso, puede producir lesiones.

Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento, retire la unidad del quemador y del tubo Venturi y límpielos antes de usar la parrilla, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

Cómo limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o para cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender el aparato.

1. **Cierre el paso de gas con la perilla de control y con la válvula del tanque, desconecte el regulador del tanque.**
2. Retire el cajón del ahumador y el recipiente de agua, como se ilustra en **A**.
3. Retire el cable del electrodo del encendedor giratorio, como se ilustra en **B**.
4. Retire los 4 tornillos y las tuercas del tablero de control, como se ilustra en **C**
5. Desconecte el tablero de control /la válvula de control del quemador.
6. Corra el tablero de control para sacarlo de la unidad, como se ilustra en **D**.

Cómo limpiar la unidad del quemador (continuación)

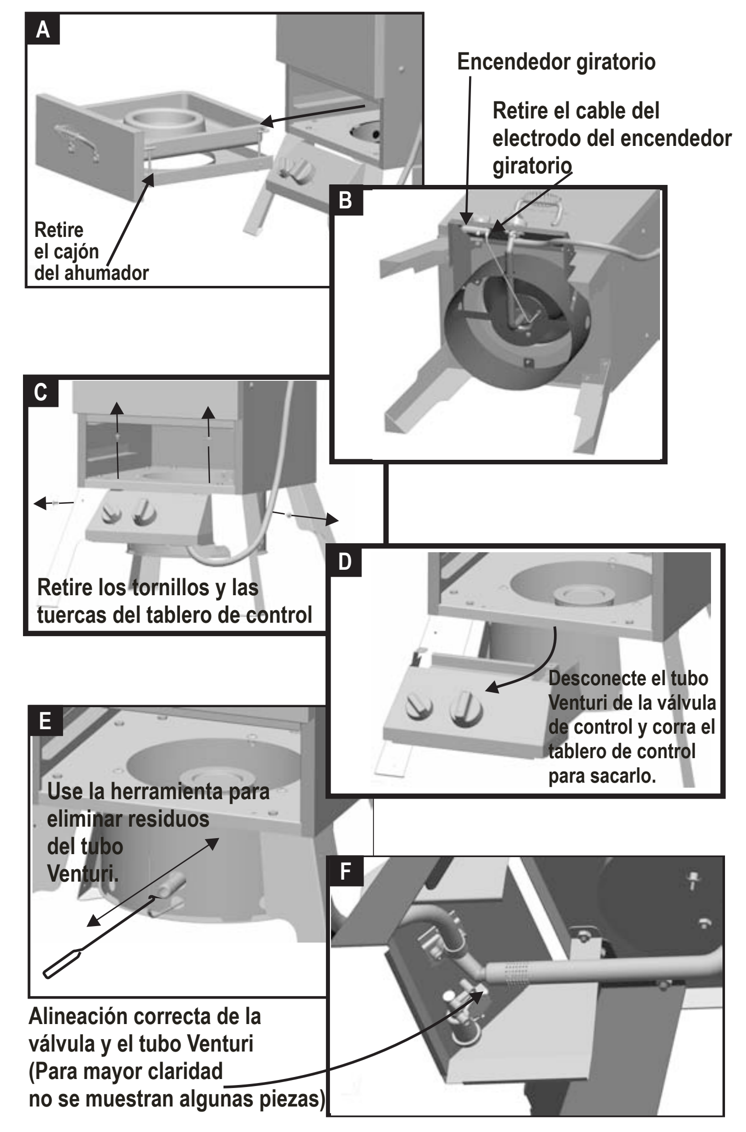
7. Limpie el quemador interior según se recomienda más abajo y como se ilustra en **E**.Sugerimos tres maneras de limpiar el tubo del quemador. Use la que le resulte más fácil.
   - **(A)** Doble un alambre rígido (un gancho de alambre para ropa sirve bien) para formar un gancho pequeño. Pase varias veces el gancho a través del tubo del quemador.



   - **(B)** Use un cepillo delgado de mango flexible para botellas (no use cepillos de alambre de latón); páselo varias veces por el tubo del quemador.
   - **(C)** **Use protectores para la vista:** Con una manguera neumática, fuerce el paso del aire a través del tubo y de los puertos del quemador. Examine cada puerto para verificar que el aire salga a través de cada orificio.
8. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.
9. Fije el electrodo en el quemador.
10. Vuelva a colocar con cuidado la unidad del tablero de control.

MUY IMPORTANTE: El tubo del quemador se debe volver a conectar en la abertura de la válvula. Vea la ilustración F.

11. Para volver a armar el quemador, siga los mismos pasos en orden inverso



Seguridad con los alimentos

La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carnes y aves crudas.

Separación: Mantenga las carnes y las piezas de aves crudas separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

Comuníquese con la Línea de información sobre carnes y aves del Ministerio de Agricultura de EE UU para obtener mayor información, al 1-800-535-4555. En Washington, D.C. por el (202) 720-3333, entre las 10:00 h y las 16:00 h, hora normal del Este.

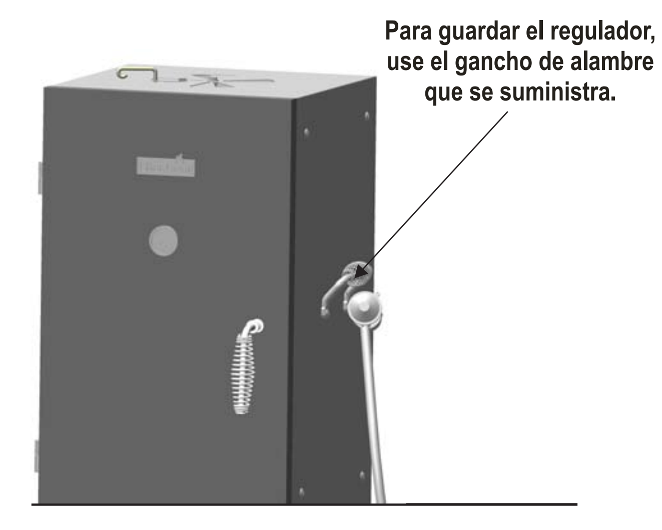
Cómo saber cuándo las carnes están bien cocidas

- El exterior de las carnes y las piezas de ave preparadas en el aparato a menudo se dora rápidamente. Use únicamente carne descongelada y un termómetro para carnes, para verificar que los alimentos alcancen una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar visualmente si ya está lista.
- Le recomendamos que antes de cocinar los alimentos en su aparato, éstos estén a una temperatura de al menos 40° F.
- La temperatura de las aves enteras debe alcanzar 165° F. El jugo de las mismas debe ser transparente y la carne no debe tener color rosado.
- Los filetes de carne de res, de ternera, y de cordero, los asados y las chuletas de cerdo se pueden cocer a 160° F.
- NUNCA cocine parcialmente las presas de carne o de aves, para terminar de cocinarlas después. Cocine los alimentos completamente, para destruir las bacterias nocivas.

USDA Temperaturas Internas Mínimas Seguras Recomendadas	
Carne de vaca, Ternera, Cordero, Filetes, Asado, y Lomo de Cerdo (con 3 minutos de reposo)	145° F
Pescado	145° F
Carne, Ternera, Cordero, y Cerdo - Molido	160° F
Platos de Huevo	160° F
Turquía, Pollo y Pato Entero, Pedazos y Tierra	165° F

Para guardar el aparato

- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado al aparato, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Si desconecta el regulador del tanque, cuélguelo del asa con el gancho que viene con el aparato.



- Cubra el aparato si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para el aparato.
- SÓLO guarde el aparato bajo techo si se ha cerrado el paso y desconectado el tanque de gas; retírelo del aparato y guárdelo al aire libre.
- Antes de usar el aparato luego de haber estado guardado, siga las instrucciones de la sección titulada "*Cómo limpiar la unidad del quemador*".

Medidas de precaución para cocinar

- Las superficies exteriores de su ahumador pueden ponerse muy calientes cuando lo usa. Recuerde que debe ponerse guantes o mitones de cocina para ajustar el regulador de la parte superior o para abrir la puerta del ahumador.

Nivel de agua

- Controle el nivel del agua. Deje siempre agua en el recipiente (a menos que desee dorar la comida). Si el agua se evapora por completo, la comida puede quemarse rápidamente. Al usar el ahumador, tenga mucho cuidado al añadirle agua si éste está caliente.

<u>Herramientas necesarias para el armado:</u>

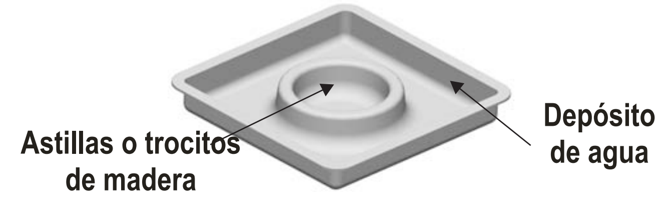
Destornillador No. 2, Philips o de hoja plana (que no viene incluido)

Llave inglesa pequeña (que no viene incluida)

Llave mixta de 7/16" (que no viene incluida)

Instrucciones de preparación
Uso de astillas o de trocitos de madera

- Es necesario saturar con agua las astillas o los trocitos de madera aromática seca, de manera que cuando se coloquen sobre el recipiente de agua se produzca un fuego latente humeante. Las astillas o los trocitos de madera no se pueden remojar durante mucho tiempo; sin embargo, 2 horas es suficiente. Como regla general, use trocitos de madera para ahumar durante 3 o más horas, y astillas de madera para ahumar durante menos de 3 horas. Comience con 3 trocitos de madera o 1½ medidas de astillas de madera.



Rocíe dentro de la puerta y del cuerpo con aerosol antiadherente a base de aceite vegetal. Coloque el recipiente de agua sobre los soportes ubicados
en el cajón del ahumador. Con un envase de 4 cuartos (un galón), llene 2/3 del recipiente para el agua con agua caliente del grifo. No llene demasiado el recipiente de agua

¿Agua o jugo?

El poner agua en el recipiente es correcto, pero no es la única opción posible. El jugo de fruta, la cola, la cerveza, el vino, el escabeche colado y hasta el agua en la que se ha remojado la madera son opciones sabrosas. Además, puede añadir en el recipiente de agua otros sabores apreciados, como
tallos de apio, cebolla, zanahoria, manzana, pimienta entera y hojas de laurel.

Cada vez, antes de usarlo, examine la superficie interior de la tapa y del cuerpo para detectar acumulaciones de partículas sueltas. Elimine todo residuo suelto o descascarillado de manera que no caiga sobre la comida al cocinarla.

Antes de cocinar, recubra las parrillas de cocción con aceite o con un aerosol a base de aceite vegetal. Póngase guantes de cocinar y coloque con cuidado las parrillas de cocción en el ahumador. Los cortes más grandes de carne o la comida que se cocina por períodos más largos deben colocarse sobre la parrilla de cocción inferior. Si está cocinando comida con varias piezas, tales como costillares o gallinas de Cornualles, recuerde que debe dejar una separación suficiente para la circulación uniforme del calor. Póngase guantes de cocinar y coloque con cuidado la parrilla superior de cocción en el ahumador. Las piezas más pequeñas de comida requieren un menor tiempo de cocción y deben colocarse sobre la parrilla de cocción superior. Después de llenar el ahumador, cierre la puerta y deje que la unidad funcione hasta que se haya cumplido el tiempo mínimo sugerido de cocción.

Es posible que para las carnes que requieren de más de 4 horas para alcanzar el punto de cocción deseado se necesite una cantidad adicional de agua. La cantidad inicial de agua caliente vertida (4 cuartos de galón) debe durar de 4 a 6 horas. Después de 4 a 6 horas, controle el nivel de agua y añada más agua caliente, según sea necesario.

Use un termómetro para carnes, para medir la temperatura interna de la comida. El aspecto de la comida ahumada no se parece al de de las carnes preparadas con ningún otro método de cocinar, especialmente en carnes de colores claros, tales como la de cerdo, pavo, pollo, y gallina de Cornualles. La parte exterior será de color rosado-rojizo en tanto que la parte interior, cuando se cocina a la perfección, es a menudo rosada. Los jugos de las aves totalmente cocidas fluyen con un color transparente cuando se pincha la carne con un tenedor. El pescado está listo si se desmenuza fácilmente cuando se prueba con un tenedor. Los camarones deben sentirse resistentes al tacto cuando están cocidos. Antes de trinchar la comida, sáquela del ahumador. Para dorar las carnes, cocínelas por ½ hora o más sin agua en el recipiente.

El desempeño del ahumador depende de la temperatura ambiente y de las condiciones del viento. Cuando la temperatura está por debajo de los 60° F y el viento sopla a 5 m.p.h o más, se puede disipar una cantidad importante de calor del ahumador y es posible que la carne no alcance la temperatura interna necesaria para cocinarse en un tiempo razonable.

El ahumador ha sido diseñado con un cajón que contiene el recipiente de agua. Este cajón le permite controlar el nivel del agua del ahumador sin tener que abrir la puerta. El abrir la puerta mientras cocina ocasionará pérdida del calor, lo que aumenta considerablemente el tiempo de cocción.

Puede usar su ahumador sin agua en el recipiente. Pero NO use el ahumador sin tener el recipiente de agua correctamente instalado; de lo contrario, goteará grasa y jugos de la comida por toda la unidad y en el piso o la superficie donde está instalada.

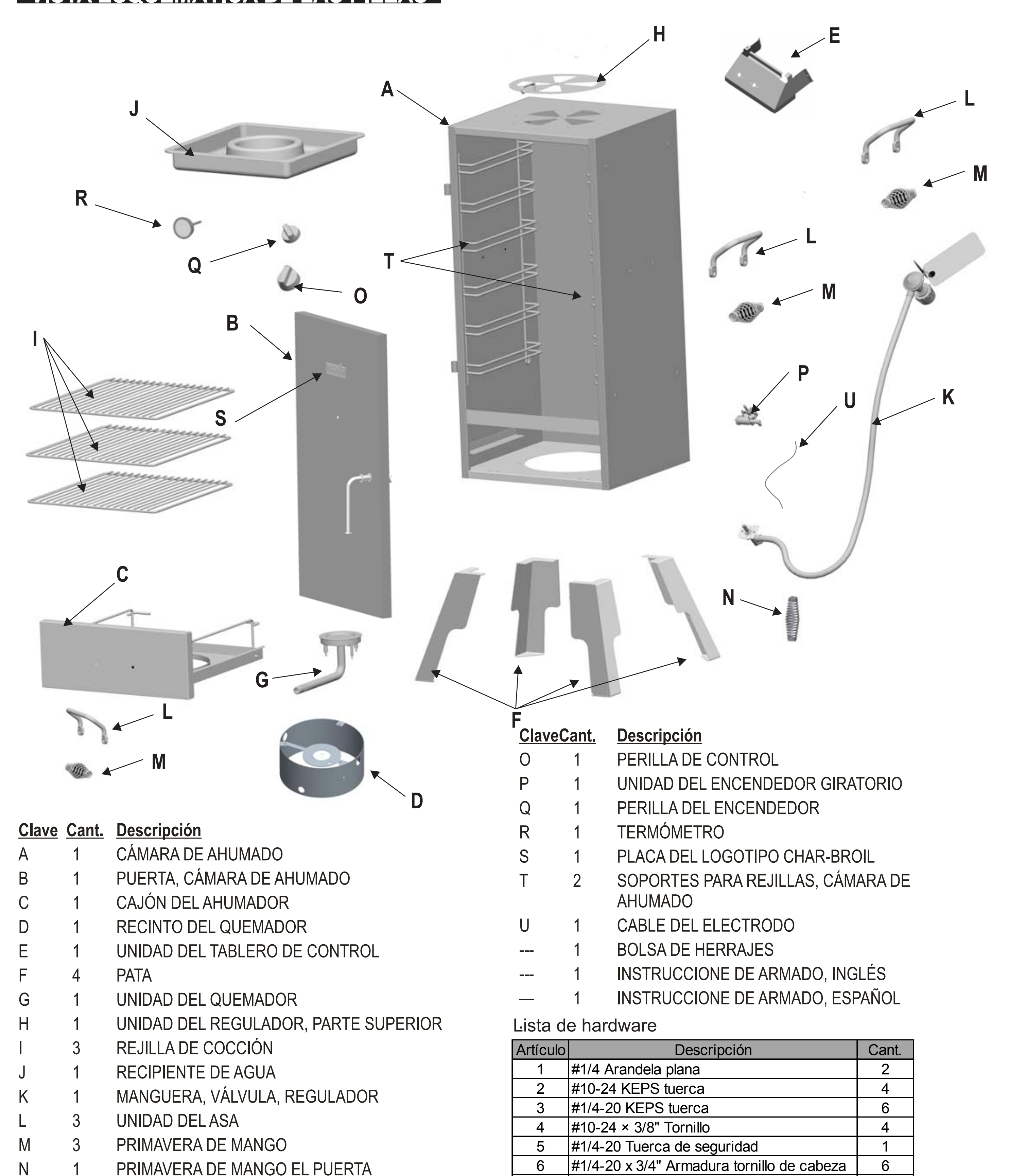
Antes de cocinar aves y carnes magras, píntelas con aceite de cocina, mantequilla o margarina.

Para cocinar más de un pedazo de carne, el tiempo de cocción será el que corresponda al pedazo más grande.

La carne se cocina en su propio jugo. No es necesario rociarla ni voltearla mientras se está ahumando. Para variar la comida, puede aplicar un adobo de salsa o barbacoa antes de colocarla en el ahumador.

Resista la tentación de abrir la puerta durante la cocción. El hacerlo ocasionará pérdida del calor, lo que resultará en un mayor tiempo de cocción.

VISTA ESQUEMÁTICA DE LAS PIEZAS



Clave	Cant.	Descripción
A	1	CÁMARA DE AHUMADO
B	1	PUERTA, CÁMARA DE AHUMADO
C	1	CAJÓN DEL AHUMADOR
D	1	RECINTO DEL QUEMADOR
E	1	UNIDAD DEL TABLERO DE CONTROL
F	4	PATA
G	1	UNIDAD DEL QUEMADOR
H	1	UNIDAD DEL REGULADOR, PARTE SUPERIOR
I	3	REJILLA DE COCCIÓN
J	1	RECIPIENTE DE AGUA
K	1	MANGUERA, VÁLVULA, REGULADOR
L	3	UNIDAD DEL ASA
M	3	PRIMAVERA DE MANGO
N	1	PRIMAVERA DE MANGO EL PUERTA

Clave	Cant.	Descripción
O	1	PERILLA DE CONTROL
P	1	UNIDAD DEL ENCENDEDOR GIRATORIO
Q	1	PERILLA DEL ENCENDEDOR
R	1	TERMÓMETRO
S	1	PLACA DEL LOGOTIPO CHAR-BROIL
T	2	SOPORTES PARA REJILLAS, CÁMARA DE AHUMADO
U	1	CABLE DEL ELECTRODO
---	1	BOLSA DE HERRAJES
---	1	INSTRUCCIONE DE ARMADO, INGLÉS
—	1	INSTRUCCIONE DE ARMADO, ESPAÑOL

Lista de hardware

Artículo	Descripción	Cant.
1	#1/4 Arandela plana	2
2	#10-24 KEPS tuerca	4
3	#1/4-20 KEPS tuerca	6
4	#10-24 × 3/8" Tornillo	4
5	#1/4-20 Tuerca de seguridad	1
6	#1/4-20 x 3/4" Armadura tornillo de cabeza	6
7	#1/4-20 x 1/2" Perno de cabeza hexagonal	9
8	#1/4-20 x 1/2" Armadura tornillo de cabeza	3

NOTA: Algunas de las piezas de la parrilla, ilustradas en los pasos de armado, pueden ser ligeramente diferentes a las de su modelo. Sin embargo, el método de armado es el mismo.

ARMADO

1

Para sacar la puerta de la cámara de ahumado, ábrala y levántela con cuidado. Deje la puerta a un lado. Coloque la cámara de ahumado boca arriba. **ADVERTENCIA: ¡Esta unidad es pesada!**

PARTE SUPERIOR

Abra la puerta, luego levántela y sáquela de las bisagras

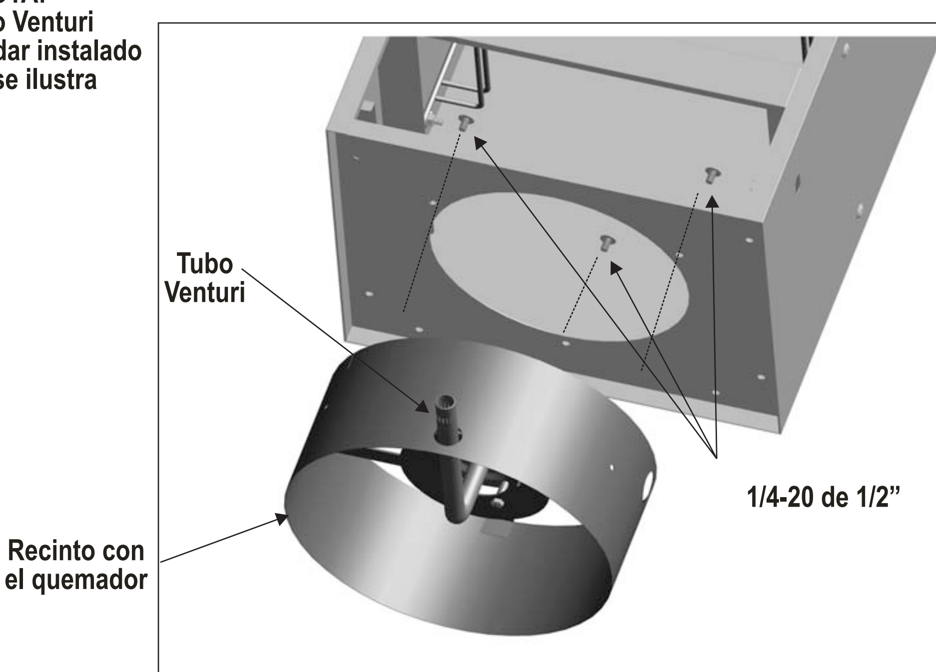
Coloque la unidad boca arriba (la abertura de la puerta hacia arriba)

ADVERTENCIA: ¡ESTA UNIDAD ES PESADA! NO LA ARME SIN LA AYUDA DE OTRA PERSONA



- Instale el recinto del quemador en la cámara de ahumado con tres pernos de 1/4-20 x 1/2”. Apriete a mano todos los tornillos que instale, luego apriételos con un destornillador Phillips No. 2 (que no viene incluido).
- NOTA: El tubo Venturi DEBE quedar orientado hacia arriba (hacia la abertura para la puerta).



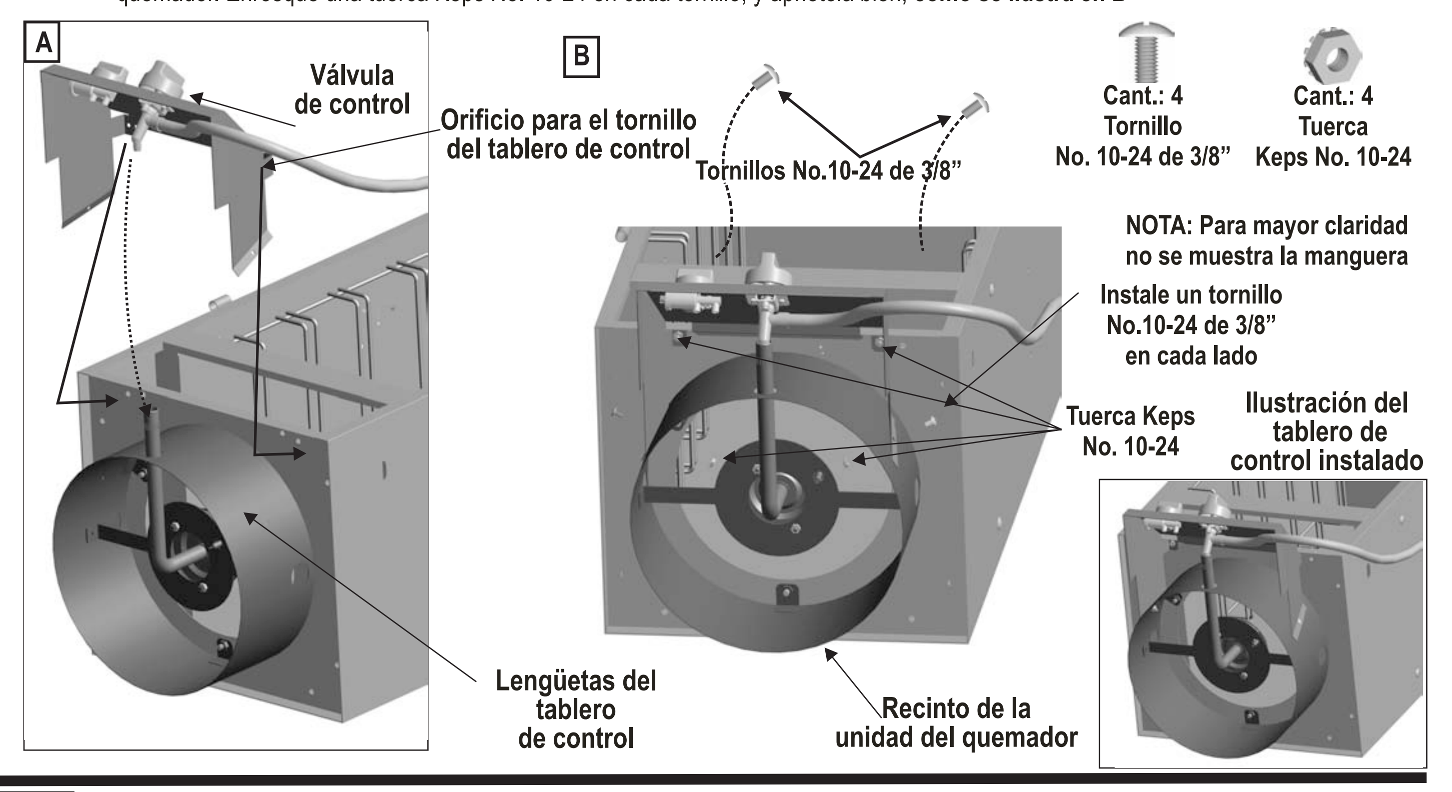




Tornillo Combo Truss 1/4-20 de 1/2" Cant.: 3

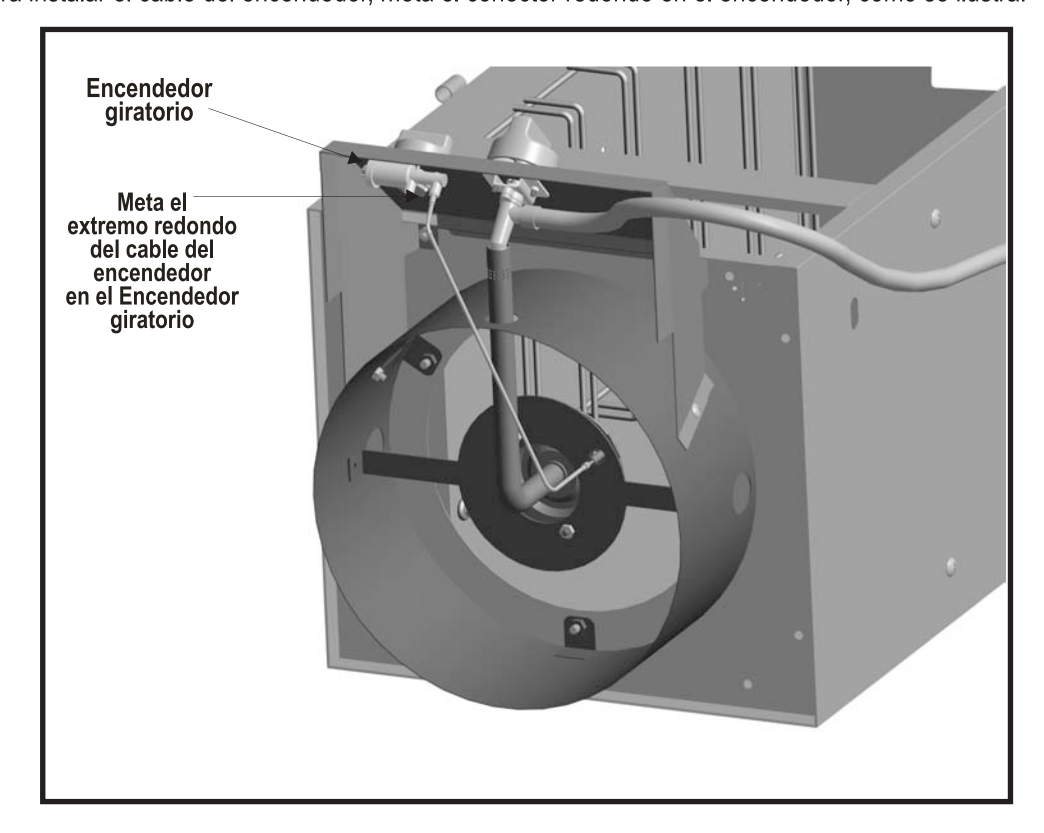
3

- Coloque la unidad del tablero de control en la cámara de ahumado metiendo las lengüetas por debajo del borde delantero de la misma. La válvula de control debe quedar conectada al tubo Venturi del quemador, como se ilustra**A**.
- Desde el interior de la cámara de ahumado, coloque 2 tornillos No.10-24 de 3/8" en los orificios de la cámara de ahumado y los de las lengüetas del tablero de control, como se ilustra. Enrosque una tuerca Keps No.10-24 en cada tornillo y apriétela, como se ilustra en **B.** Coloque 2 tornillos No.10-24 de /8" en los orificios de las lengüetas del tablero de control y en los del recinto de la unidad del quemador. Enrosque una tuerca Keps No. 10-24 en cada tornillo, y apriétela bien; **como se ilustra en B**



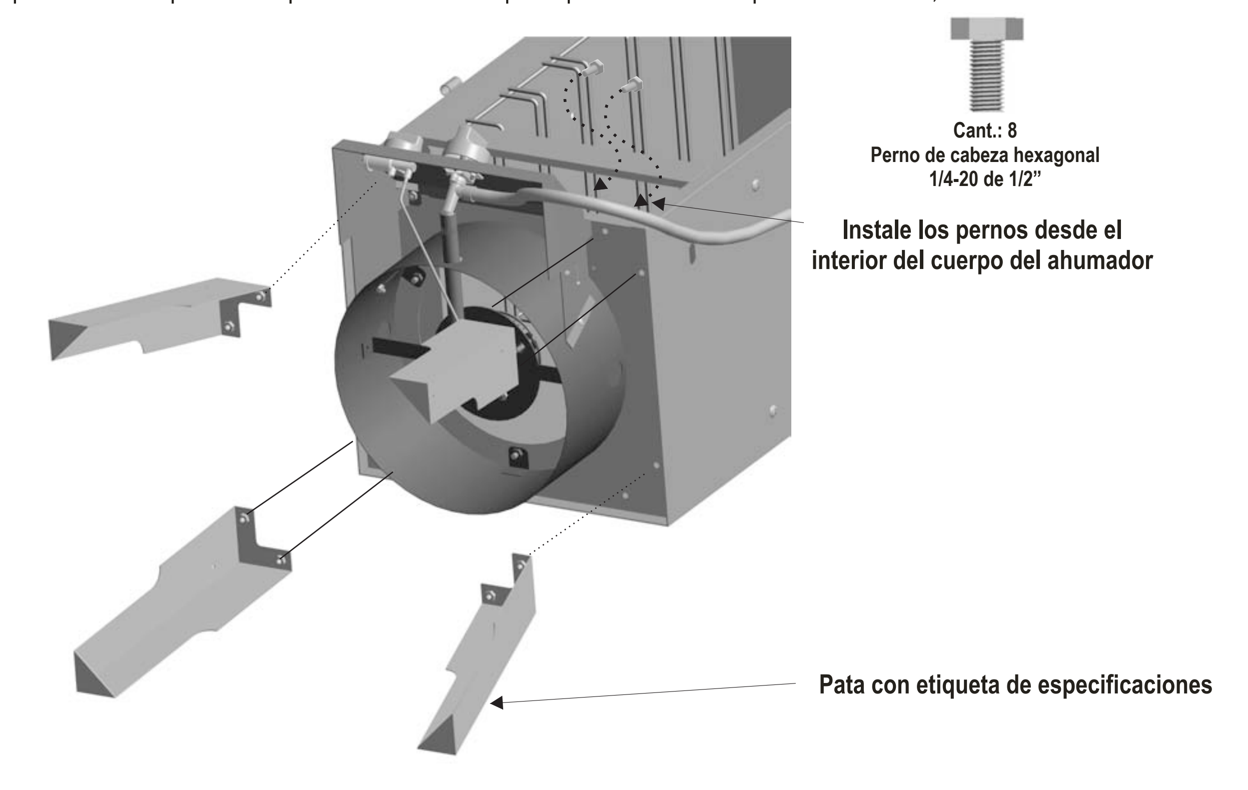
4

- Recuerde que el cable del electrodo debe salir por el orificio ubicado POR DEBAJO del orificio para el tubo Venturi. NO pase el cable por el mismo orificio que el del tubo Venturi del quemador.
- Para instalar el cable del encendedor, meta el conector redondo en el encendedor, como se ilustra.





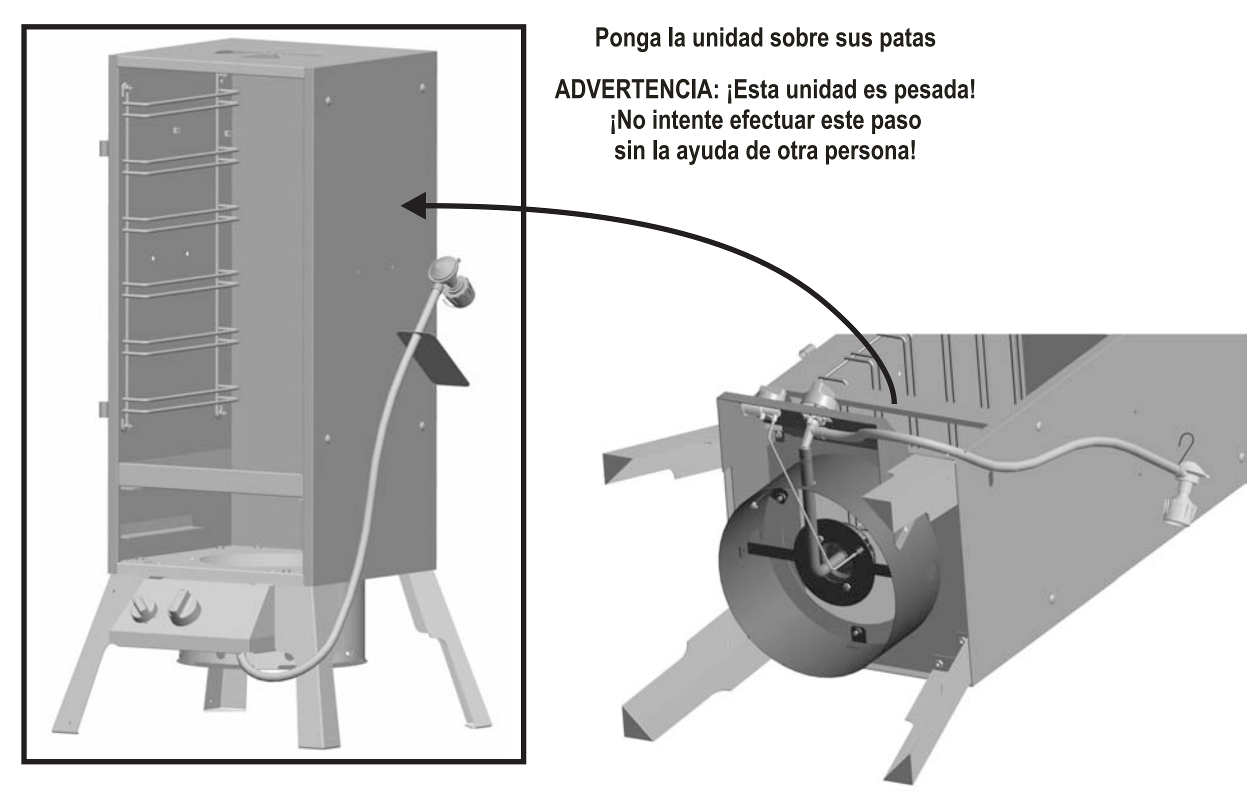
- Instale las patas colocando 2 pernos de cabeza hexagonal de 1/4-20 x 1/2” en los orificios del cuerpo del ahumador y de los de cada pata, como se ilustra. Enrosque los pernos en las tuercas de 1/4-20 soldadas a la parte inferior de cada pata. Apriete los pernos con la mano. Con una llave inglesa (que no viene incluida), apriete bien cada perno.
- Instale la pata con la etiqueta de especificaciones en la parte posterior del cuerpo del ahumador, como se ilustra.



6

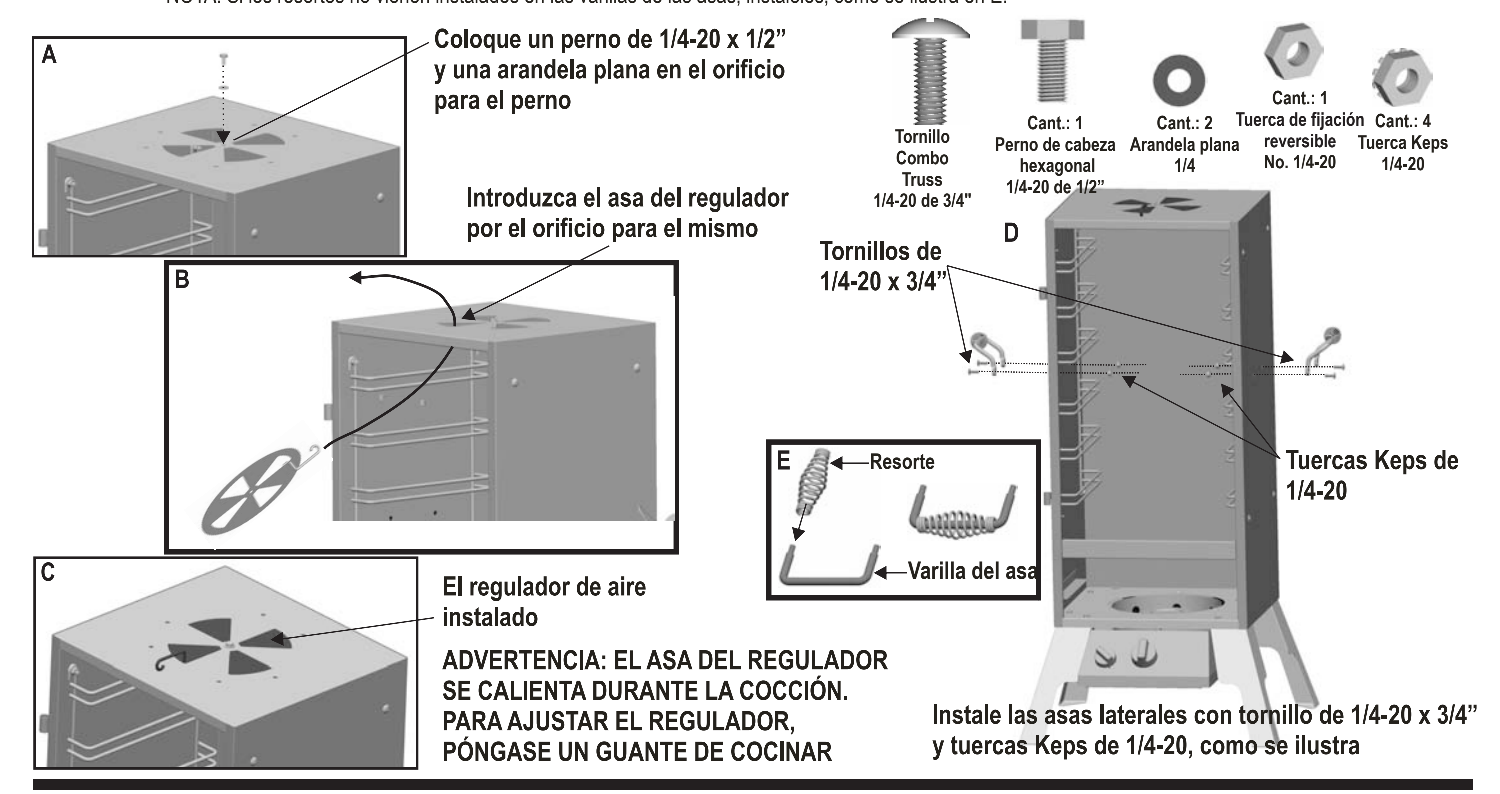
- Con la ayuda de otra persona, ponga la unidad sobre sus patas.

ADVERTENCIA: ¡ESTA UNIDAD ES PESADA!



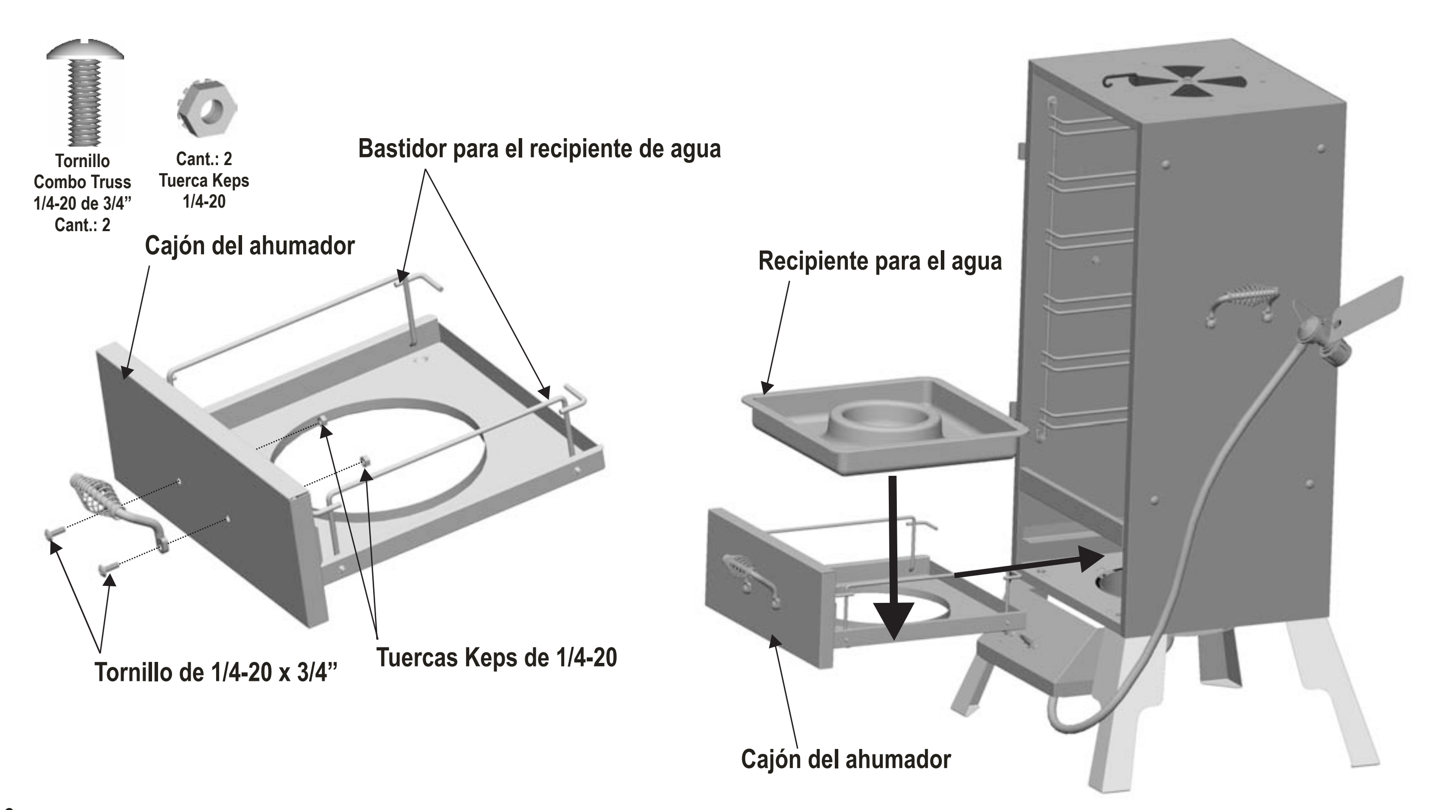


- Coloque un perno de cabeza hexagonal de 1/4-20 x 1/2" y arandela plana en el orificio de la parte superior del cuerpo del ahumador y en el del centro del regulador de aire, como se ilustra.(A)
- Introduzca el regulador de aire, como se ilustra. (B)
- Coloque la arandela plana de 1/4" y enrosque tuerca de fijación reversible 1/4-20 en el perno. Apriete la tuerca lo suficiente para que el regulador de aire se pueda mover libremente. (B)
- El regulador de aire se muestra correctamente instalado en la figura C.
- Instale las asas laterales con tornillos de 1/4-20 x3/4" y tuercas Keps 1/4-20, como se ilustra en D.
- NOTA: Si los resortes no vienen instalados en las varillas de las asas, instálelos, como se ilustra en E.



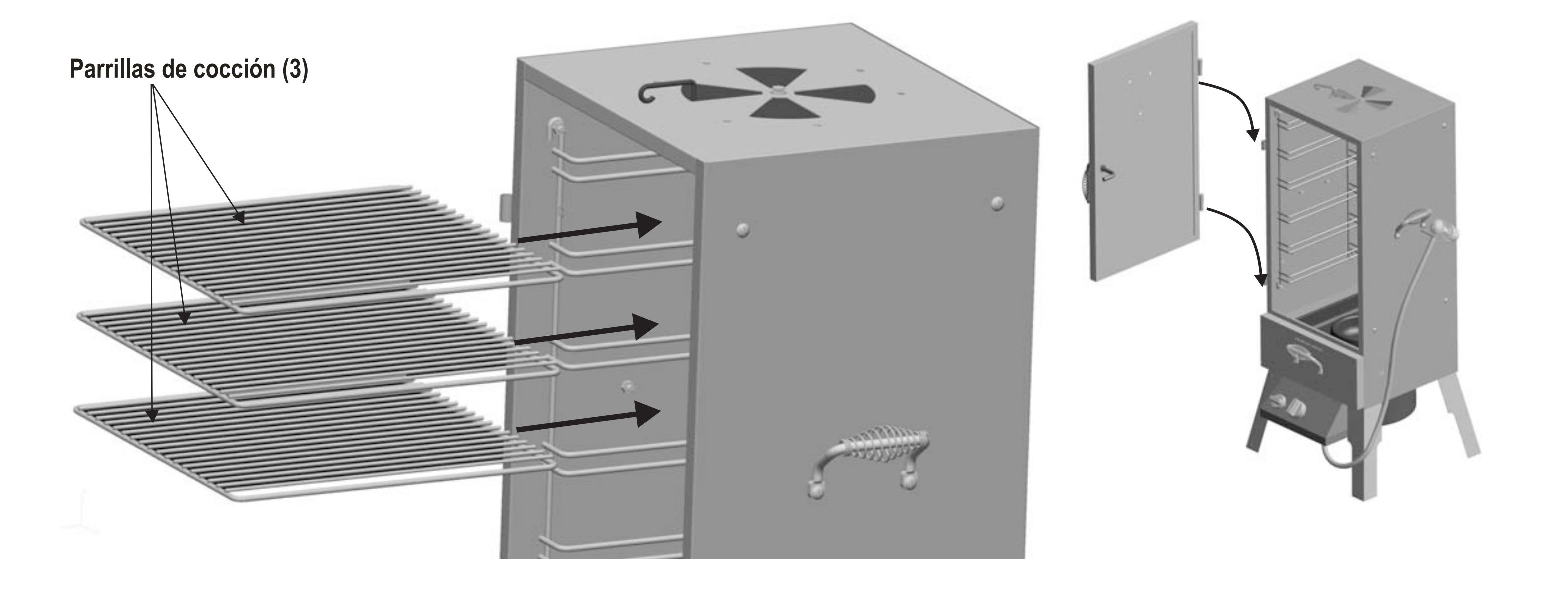
8

- Instale el asa del cajón con dos tornillos de 1/4-20 x 3/4" y dos tuercas Keps de 1/4-20. Apriételos bien.
- Coloque el recipiente para el agua en el bastidor del cajón, como se ilustra.
- Coloque el cajón, con el recipiente para el agua, en el cuerpo del ahumador.



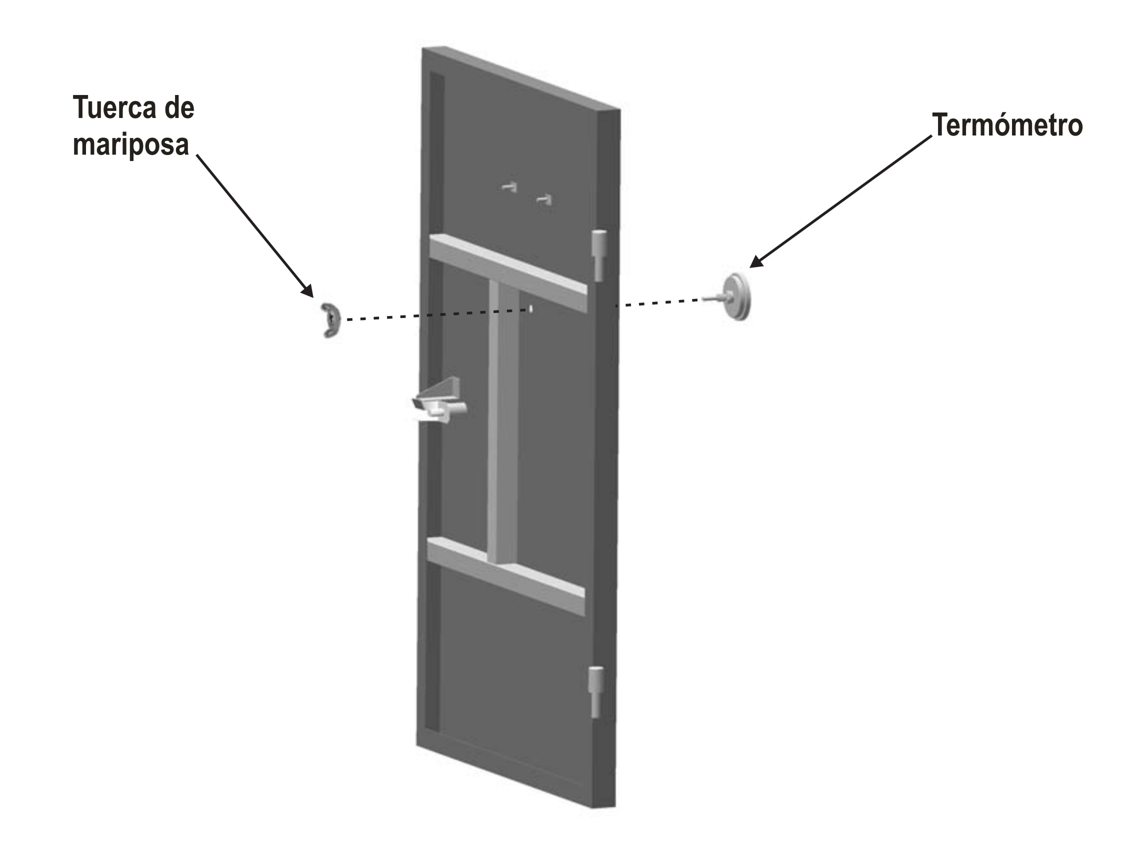
9

- Coloque las tres rejillas de cocción en el cuerpo del ahumador.
- Con cuidado, vuelva a instalar la puerta en las bisagras del cuerpo del ahumador.



10

- Retire la tuerca de mariposa del termómetro; desde la parte exterior, introduzca el termómetro por el orificio de la puerta, y vuelva a instalarle la tuerca de mariposa.



EMERGENCIAS: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	• Manguera dañada.	• Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si tiene todo tipo de desperfectos, pero no está quemada, cambie la válvula/la manguera/ el regulador. Si está quemada, deje de usar el producto hasta que un plomero haya investigado la causa y haya hecho las correcciones.
Fuga de gas del cilindro.	• Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	• Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	• Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	• Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas *Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas* y *Cómo conectar el regulador al cilindro de gas*.
Sale fuego por el tablero de control.	• Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a Los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	• Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. *Continúa en la página siguiente.*	**PROBLEMAS DE GAS:** • Está tratando de encender el quemador equivocado.	• Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada *Uso y mantenimiento.*
	• El quemador no está conectado a la válvula de control.	• Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores.
	• Obstrucción en el quemador.	• Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección *Uso y mantenimiento*.
	• No hay flujo de gas.	• Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la Caída repentina del flujo de gas.
	• Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas.	• Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
	• La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas.	• Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas.
	PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD: • Electrodo agrietado o roto; salen “chispas de la grieta”.	• Cambie el (los) electrodo(s).
	• La punta del electrodo no está en la posición correcta.	Quemadores principales: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 1/4”. Ajústela si es necesario. Quemador lateral (si lo tiene): • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 3/16”. Ajústela si es necesario.
	• El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida.	• Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio.
	• Los cables están flojos o desconectados.	• Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable.
	• Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.

Resolución de problemas *(continuación)*

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor.	**BOTÓN PULSADOR PIEZOELÉCTRICO Y GIRATORIO:** • El botón pulsador se pega en el fondo. • La perilla giratoria gira sin hacer clic. • Hay chispas entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie el encendedor. • Cambie la perilla. • Examine el aislamiento de los cables y verifique que las conexiones estén bien hechas. Cambie los cables si tienen roto el aislamiento.
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	• Lea **"PROBLEMAS DE GAS:"** en la página anterior. • El fósforo no llega al punto de encendido. • Método inadecuado de encendido con fósforos.	• Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). • Lea la parte titulada Encendido con fósforos de la sección *Uso y mantenimiento.*
Llama reducida, caída del flujo de gas.	• Se acabó el gas. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas. • Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas.	• Verifique que el tanque de gas esté cargado. • Cierre las perillas de control y del tanque de gas, espere 30 segundos, abra lentamente la perilla del tanque, encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, cierre las perillas de control y del tanque de gas, y desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador, abra lentamente la perilla del tanque, encienda la parrilla. • Cierre las perillas de control y del tanque de gas y desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador, abra lentamente la perilla del tanque, encienda la parrilla.
Llamas que se apagan.	• Vientos fuertes o en ráfagas. • Bajo flujo de gas propano. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas.	• Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas. • Recargue el tanque de gas. • Lea lo referente a la *Caída repentina del flujo de gas* en la sección anterior.
Llamaradas.	• Acumulación de grasa. • Carne sumamente grasosa. • Temperatura de cocción demasiado elevada.	• Limpie los quemadores y el interior de la parrilla / cámara de combustión. • Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. • Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	• Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.	• Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.
Fogonazos... (fuego en los tubos del quemador).	• El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.	• Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de *Uso y mantenimiento.*
No se puede recargar el tanque de gas propano.	• Algunos vendedores de gas usan boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas.	• Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Todas las piezas	1 Año de fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:
1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos. 4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

WS_1 SPAN Rev03

NOTAS:

NOTAS:



Please register your product online at:
Registre su producto en línea en:
Veuillez enregistrer votre produit à l'adresse:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)
(Si registra en línea, no es necesario enviar esta tarjeta de registro.)
(Si vous enregistrez votre produit en ligne, il n'est pas nécessaire d'envoyer la carte d'enregistrement.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

Required | Necesario | Exigé

~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~

*❶ **First Name | Nombre | Prénom** ______ **Initial | Inicial | Initiale** ______ **Last Name | Apellido | Nom de Famillie** ______

Address (number & street) **| Dirección** (número y calle) **| Adresse** (numéro et rue) ______ **Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.** ______

City | Cludad | Ville ______ **State | Estado | Province** ______ **Zip Code | Código Zip | Code Postal** ______

*❷ **E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique** ______

*❸ **Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone** ______

*❹ **Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle** ______

Serial Number | Número de serie| Numéro de série ______

Char-Broil, LLC
Columbus, GA 31904
OUTDOOR GAS GRILL
Model 463261508

SERIAL NO.	BTU / h
G5210760408 008036	LP Gas: MAIN 50,000 SIDE 13,000 Natural Gas: MAIN 50,000 SIDE 13,000

TYPE OF GAS: LP/PROPANE at 11 iwc
NAT at 7 iwc

For outdoor use only. If Stored Indoors, Detach and Leave Cylinder Outdoors.
CAUTION: Use only the gas pressure regulator supplied with this appliance. This regulator is set for an outlet pressure of 11 inches water column (0.40 psi). Turn off LP supply at cylinder when appliance is not in use.
This appliance can be used with LP gas and Natural gas. It is shipped from the factory adjusted for use with LP gas. Follow the instructions packaged with the gas conversion kit Part Number 4584609 for gas conversion.

DESIGN CERTIFIED ®
ANS Z21.58b-2006 / CSA 1.6b-2006
Outdoor Cooking Gas Appliances.

SAMPLE

STICKER ON PRODUCT

*❺ *Attach copy of your sales receipt here.*

Adjunte aqui la copia de su recibo de compra

Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

❻ **Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat** ______

❼ **Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin** ______

❽ $ ______ **Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat**

❾ **Your Gender | Sexo | Sexe:**

- ☐ Male | Masculino | Masculin
- ☐ Female | Femenino | Féminin

❿ **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. ☐ Smoker | Ahumador | Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. ☐ Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6. ☐ Other | Otro | Autre

Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :

Char-Broil Warranty Registration
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

Thank you for completing this questionnaire. | Gracias por completer este cuestionario. | Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire.

GRACIAS
POR SU RECIENTE COMPRA EN





VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA VER INTERESANTE INFORMACIÓN

- Información valiosa de producto
- Accesorios Que inspiran la parrilla
- Confable servicio de atencion al cliente
- Acontecimientos y promociones emocionantes
- Deliciosos recipes y consejos de los mejores concineros
- ¡Y mucho más!

REGISTRE SU PRODUCTO PARA RECIBIR UNA

OFERTA ESPECIAL

CHARBROIL.COM/REGISTER